

2024



OFERTA WESELNA

CZTERY PORY ROKU
ALWERNIA

ŚLUB I WESELE

to jedno z najważniejszych wydarzeń w życiu.

Ten wyjątkowy dzień wymaga uroczystej oprawy i szczególnego miejsca.

Na tę wyjątkową okazję, przygotowaliśmy dla Państwa specjalną ofertę.

Przyjęcia weselne organizowane są na "Sali Letniej", która jest w pełni klimatyzowana oraz składa się z dwóch poziomów:

- Parter, na którym możemy ugościć do 160 osób
- Antresola mieszcząca do 70 osób (podane ilości są zależne od rodzaju stołów)

W zależności od Państwa potrzeb dysponujemy zarówno stołami okrągłymi jak i prostokątnymi, o których układzie mogą decydować Państwo sami.



DBAJĄC O KOMFORT

zarówno Gości weselnych jak i Państwa Młodych, oferujemy 11 pokoi w tym nowoczesny apartament, przygotowany specjalnie dla Nowożeńców.

Każdy pokój posiada łazienkę (prysznic, ręczniki, suszarkę), telewizor oraz bezpłatny dostęp do Internetu.

Łącznie w naszej ofercie znajdują państwo 40 miejsc noclegowych.



NOCLEGI DLA GOŚCI

Cena za nocleg od osoby dorosłej wynosi
130,00 zł ze śniadaniem (rok 2024)

Cena za nocleg od osoby dorosłej wynosi
140,00 zł ze śniadaniem (rok 2025)



DEKORACJE WESELNE

Aby zapewnić niepowtarzalną oprawę Państwa przyjęcia dekorujemy stoły świeżymi kwiatami oraz świecami. Zapewniamy profesjonalną obsługę, która z przyjemnością zadba, aby każde organizowane w naszych wnętrzach przyjęcie było wyjątkowym wydarzeniem.



Obsługa

Pomożemy w kompleksowym przygotowaniu Waszego wielkiego dnia.

Doradzimy w doborze menu, oprawie muzycznej czy wystroju Sali.



Cena

Cena na rok 2024 wynosi 360 zł od osoby dorosłej (przyjęcia powyżej 100 osób),
380 zł (przyjęcia poniżej 100 osób).

Cena na rok 2025 wynosi 390 zł od osoby dorosłej (przyjęcia powyżej 100 osób),
420 zł (przyjęcia poniżej 100 osób).

CENA OBEJMUJE

- Wynajem Sali
- Załączone menu: obiad 4 - daniowy (przystawka, zupa, danie główne, deser), zimna płyta, 3 dania gorące
- Obsługę
- Apartament dla Nowożeńców wraz ze śniadaniem oraz sejfem w apartamencie
- Okrągły chleb na przywitanie Młodej Pary
- Wino musujące dla gości
- Tort
- Dekorację stołów
- Ciasta i owoce na stołach
- Napoje zimne (gazowane, soki, woda - bez limitu)
- Kawa, herbata - bez limitu na bufecie
- Duży monitorowany parking
- Możliwość skorzystania z rzutnika
- Napis LOVE



MENU WESELNE 2024

Co roku menu ulega modyfikacji ale konfiguracja zostanie ta sama.

Przysmak (do wyboru jedna):

- Cannelloni z wędzonym łososiem, majonezem ziołowym i piklami
- Terrina z kaczki z galaretką mango, pudrem pistacjowym i sosem żurawinowym
- Rostbef pieczony po angielsku z musem chrzanowym i sałatką
- z buraków
- Sałatka z kurczakiem, klementynką i dresingiem malinowo-miętowym

Zupa (do wyboru jedna):

- Rosół z makaronem
- Krem z pieczonych pomidorów z bazyliowym pesto i wędzonym twarogiem
- Krem z kurek z topinaburem , grzanką i oliwą truflową
- Chowder z kukurydzy z pieczonym kurczakiem i chipsami z boczku

Danie główne (do wyboru jeden zestaw):

- Wolno pieczony karczek z sosem żurawinowo-chrzanowym oraz chrupiący kurczak nadziewany serem pleśniowym i suszonymi pomidorami
- Roladka z kurczaka w chrupiącej panierce z pieczarkami i serem oraz polędwiczka wieprzowa sous vide w sosie z zielonego pieprzu
- Roladka ze schabu z warzywami w śliwkowym demiglace podana na talerzu, dodatkowo na półmisku; żeberka pieczone oraz drumstick'i z paloną kością z salsą pomidorową
- Polędwiczka wieprzowa nadziewana grzybami i serem w wędzonym boczku z sosem pieprzowo-cebulowym podana na talerzu, dodatkowo na półmisku: żeberko pieczone w sosie oraz kotlet devolay



Dodałki do dania głównego (do wyboru jeden):

- Ziemniaki z koperkiem
- Talarki ziemniaczane
- Kluski śląskie
- Duffinki



Warzywa do dania głównego (do wyboru jedna):

- Zestaw surówek
- Mix sałat zielonych z sosem vinegret
- Warzywa gotowane z masłem

Deser (do wyboru jeden):

- Semifreddo waniliowe ze słonym karmelem z karmelizowanymi śliwkami i kruszonką z precli
- Tartaletka z karmelizowanym ananasem, wiśnią w syropie, bezą włoską i lodami waniliowymi
- Mus kasztanowy z konfiturą truskawkową, glazurą pomarańczową i coulis z czarnej porzeczki
- Panna cotta rozmarynowa z sosem czekoladowym, plastrem miodu i konfiturą z owoców leśnych



Zimna płyta

- Mięsa pieczone i rolady mięsne
- Śledź w oleju oraz śmietanie
- Galaretki wieprzowe
- Tymbaliki drobiowe
- Smalec z fasoli
- Bruschetta z pomidorami i dipem andaluzyjskim
- Sałatki (do wyboru dwie): z kurczakiem i warzywami/
meksykańska/ z tortellini serowym/ z wędzonym pstrągiem
i limonkowym vinegretem/ z tuńczykiem i brązowym ryżem/
z selerem i płatkami kukurydzianymi/z kalafiora i brokułów /
z wędzonym kurczakiem i suszonymi pomidorami
- Ciasto, owoce
- Pieczywo

Danie pierwsze (do wyboru jedno):

- Bogracz wołowy z makronem grandine
- Gulasz galicyjski
- Wieprzowina duszona w cydrze z sałatką z jabłek
- Ragout drobiowe z cukinią i papryką

Danie drugie (do wyboru jedno):

- Konfitowane udko z kaczki na musie z czerwonej kapusty z ciastem marchewkowym i sosem pomarańczowo-figowym
- Kurczak supreme na sosie szpinakowo-serowym z duffinkami i mixem sałat
- Policzki wieprzowe na musie chrzanowym z marchewkami glazurowanymi i sosem z ciemnego piwa
- Filet z karmazyna na puree z kalafiora z curry z sosem cytrusowym i fasolą szparagową

Danie trzecie (do wyboru jedno):

- Żurek z jajkiem i białą kiełbasą
- Sakiewką z mięsem na sosie pieczarkowym, podana z barszczem czerwonym
- Kwaśnica z wędzonym żeberkiem
- Flaki wołowe z corregio

Napoje:

- Kawa i herbata w formie bufetu bez limitu
- Napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7up) bez limitu
- Soki owocowe (jabłkowy i pomarańczowy), woda bez limitu

Isi nie je możliwość modyfikacji menu

Dodatkowe atrakcje kulinarne (wycena indywidualna):

- Bufet z mini deserami
- Wiejski stół
- Bufet gorący
- Bufet z owocami morza
- Bufet owocowy
- Grill w patio

Informacje dodatkowe:

- Nie pobieramy opłat korkowego jak i innych dodatkowych opłat za roznoszenie alkoholu
- Opłata jaką pobieramy to ZAIKS w wysokości 200,00 zł
- Nie mamy limitu minimalnej liczby osób na przyjęciu weselnym
- Dzieci do lat 3 - bezpłatnie, dzieci do lat 12 - 50% ceny
- Możliwość przygotowania dla dzieci menu dziecięcego (filet z kurczaka, frytki, surówka)
- Dostępne również wszelakie diety: wegetariańskie, wegańskie i inne



KONTAKT

- [504 916 848](tel:504916848)
- [ul. Adama Mickiewicza 1e, 32-566 Alwernia](https://ul.adama-mickiewicza-1e-32-566-alswernia.pl)
- biuro@cztery-pory-roku.com
- www.cztery-pory-roku.com

SPRAWDŹ NASZE MEDIA
SPOLECZNOŚCIOWE

